

Confiture d'abricots au safran

Pour 680g de confiture

500g d'abricots dénoyautés

380g de sucre

4 cuil à soupe de jus de citron

1 pincée de [safran pistil](#)

Lavez, et dénoyautez vos abricots, mettez-les dans une casserole avec le sucre, le jus de citron et les pistils de safran, mélangez, couvrez et laissez macérer pendant 2 heures.

A la fin de temps de macération, mélangez bien le contenu de la casserole et faites cuire à feu moyen en remuant de temps en temps. Au bout d'environ 10 minutes quand les abricots sont bien cuits, mixez-les plus ou moins pour réduire les morceaux. Poursuivez la cuisson encore une dizaine de minutes sans cesser de remuer pour que la confiture n'attache pas au fond de la casserole, vérifiez la cuisson (en déposant une goutte de confiture sur une surface froide elle doit se figer immédiatement ou presque).

Quand elle est prête, versez la confiture bien chaude dans des pots propres et secs, fermez et retournez les pots de façon à bien stériliser tout l'intérieur grâce à la chaleur de la confiture.